Nudeln mit Brokkoli-Schinken-Sahne Sauce

Die Nudeln mit Brokkoli-Schinken-Sahne-Sauce sind ein geniales Rezept für Pasta-Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Brokkoli (klein ca.275 g)
250 g	Nudeln (Bandnudeln, Penne, o.ä.)
0.5 Stk.	Zwiebel (oder Schalote)
75 g	Kochschinken
	Öl
60 g	Hartkäse
200 ml	Schlagobers
200 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Nudeln mit Brokkoli-Schinken-Sahne-Sauce** den Brokkoli in Röschen teilen und waschen. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den Hartkäse reiben und den Kochschinken in schmale Streifen schneiden.

2. Die Zwiebeln mit etwas Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen, Schinken zugeben und kurz mitrösten. Die Pfanne von der Hitze nehmen.

3. Jetzt die Gemüsebrühe mit Schlagobers in einem Topf aufkochen lassen, von der Kochplatte ziehen und den geriebenen Käse unterrühren. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken zugeben und bei geringer Temperatur warm halten.

4. Den Brokkoli in reichlich Salzwasser zirka 2-3 Minuten garen. Mit einer Kelle herausnehmen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Nudeln und Brokkoli zur

Sauce geben und vorsichtig vermengen.

5. Auf Teller anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Nudeln mit Brokkoli-Schinken-Sahne-Sauce nach Belieben mit geriebenen Hartkäse oder Parmesan bestreuen. Anstelle von Nudeln schmeckt dieses Rezept auch mit **Gnocchi** oder **Tortellini**.